Fermol® Arôme Plus

Souche testée par le Centre du Rosé de Vidauban 2003/2004

LSA spécifique pour la vinification des vins blancs et rosés de haute qualité.

Souche sélectionnée de *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae*

Sélectionnée et contrôlée par le laboratoire de Microbiologie de l'Université de Reims Champagne-Ardenne (France).

Fermol®Arôme Plus est une souche de levure sélectionnée particulière, apte à révéler l'expression aromatique des vins, en mettant en évidence la typicité du cépage.
Elle permet l'hydrolyse des glucosides terpéniques ou des norisoprénoïdes, libérant la fraction odoriférante et favorisant ainsi l'expression de notes florales et typiques du cépages.
Fermol®Arôme Plus influe en outre positivement sur l'arôme secondaire des vins par sa production élevée de 2phényléthanol, mais aussi d'acétates d'alcools supérieurs qui contribuent de façon déterminante à la révélation d'arômes fruités.
Cette souche de levure se distingue également par sa faible production d'acétaldéhyde et d'acide pyruvique. Les vins ainsi obtenus peuvent être conservés avec des doses de SO_2 réduites sans masquer les caractères naturels de fraîcheur et de bouquet.

Composition et caractéristiques physico-chimiques

- Levure naturelle neutre au facteur killer
- Période de latence : 6H30; à 25°C démarrage rapide de la fermentation même dans des conditions limitées.
- Pouvoir moussant presque nul
- Aucune production d'acide sulfhydrique
- Possède d'excellentes caractéristiques cryophiles
- Pouvoir alcoogène: 14.5 % vol.
- Rendement sucres/alcool = 16.5g de sucres/litre pour produire 1% d'alcool vol.
- Excellente résistance au SO_2
- Excellente résistance aux faibles valeurs de pH et à l'acidité

Produit conforme, présente toutes les qualités requises par la réglementation CE.

Stockage

Pour une meilleure conservation et une qualité optimale, stocker le produit entre 5 à 7°C. Une fois l'emballage ouvert, utiliser de préférence dans les plus brefs délais posssibles.

Dosage

De 10 à 30 g/quintal de vendange ou par hectolitre de moût.

Mode d'emploi

Réhydrater la levure sèche active dans environ 10 volumes d'eau tiède sucrée éventuellement avec MCR (max 35°C), pendant au moins 20-30 minutes. Introduire ensuite la levure réhydratée, dans le moût préalablement débourbé ou clarifié, homogénéiser soigneusement.

Caractéristiques

- **Levures totales > 2.5 .10¹⁰/g.**
- **Levures vivantes > 2 .10¹⁰/g.**

- **Les levures contenues dans leur emballage d'origine sont garanties conformes par l'Institut de contrôle.**
- **Matière sèche 95 ± 1%.**
- **Perte d'activité: 10-15% par an, en fonction de la température de conservation. La date de production est imprimée sur l'emballage.**

Conditionnement

Carton contenant 20 paquets sous-vide en aluminium de 500g chacun.

Paquet sous vide en aluminium de 15 kg.

31622

PASCAL BIOTECH®

POLE INDUSTRIEL - ILE DE FRANCE

Concessionnaire pour la France et les pays Francophones
SPINDAL Sarl - Z.I. - 3 Rue Ampère - 77220 Gretz-Armainvilliers - France
Tél: +33 (0)1.64.07.80.00 - Fax: +33(0)1.64.07.59.20 - E-mail: spindal@spindal.fr